SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5 ✲

Gofrera doble SDW 1200 A1
Piastra doppia per Waffel

(ES) **Gofrera doble**
Instrucciones de uso

(IT) (MT) **Piastra doppia per Waffel**
Istruzioni per l'uso

(PT) **Máquina dupla para fazer "waffles"**
Manual de instruções

(GB) (MT) **Waffle Maker**
Operating instructions

(DE) (AT) (CH) **Doppel-Waffeleisen**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SDW 1200 A1-03/11-V1
IAN: 66499

SDW 1200 A1

ÍNDICE PÁGINA

1. Finalidad de uso	2
2. Datos técnicos	2
3. Volumen de suministro	2
4. Descripción del aparato	2
5. Indicaciones de seguridad	2
6. Antes de la primera puesta en marcha	3
7. Hacer gofres	3
8. Limpieza y cuidado	4
9. Conservación	5
10. Evacuación	5
11. Garantía y servicio	5
12. Importador	5
13. Deliciosas recetas de gofres	6

1. Masa base 6
2. Gofres de almendras 6
3. Gofres de chocolate 7
4. Gofres de mandarinas 7
5. Gofres de tomate....8

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

GOFRERA DOBLE

1. Finalidad de uso

Este aparato está previsto para la preparación de gofres y para el uso privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos ni para su uso en ámbitos comerciales o industriales.

2. Datos técnicos

Tensión :	220-240 V / ~ 50 Hz
Consumo de potencia :	1200 W

3. Volumen de suministro

- Molde para gofres
- Manual de instrucciones

4. Descripción del aparato

❶ Lamparilla de servicio (roja / verde)
❷ Botón regulador
❸ Asa

5. Indicaciones de seguridad

⚠ *Para evitar riesgo de muerte por descarga eléctrica:*

- Asegúrese de que el aparato no entre nunca en contacto con el agua tras que la clavija de red esté conectada a la base de enchufe. Especialmente si lo utiliza en una cocina, cerca del fregadero.
- Preste atención de que el cable de red no se moje o entre en contacto con humedad durante el servicio. Tiéndalo de modo que no se pueda aplastar o dañar de alguna forma.
- Retire después del uso siempre la clavija de la base de enchufe.
- En caso de averiarse la clavija o el cable de red, encargue su reparación de forma inmediata a un técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos innecesarios.

⚠ *Para evitar riesgos de incendios y de lesiones:*

- Las piezas del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento, por eso sujételo sólo por el asa. El botón regulador también puede calentarse después de un tiempo de servicio prolongado por ello es aconsejable que utilice manoplas de cocina.
- ¡Las pastas pueden quemarse! Por ello no coloque nunca el aparato debajo de objetos incendiables, sobretodo no debajo de cortinas incendiables.
- No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente.
- Explique el aparato y los peligros derivados del mismo a los niños para que no jueguen con él.

- Al abrir la tapadera puede desprenderse vapor muy caliente. Por eso lleve manoplas de cocina al abrirla.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

6. Antes de la primera puesta en marcha

Antes de poner el aparato en funcionamiento, cerciórese de que el aparato y la clavija de red se encuentren en perfecto estado y de que se hayan retirado todos los materiales de embalaje.

En primer lugar limpie el aparato tal como se describe en el punto "8. Limpieza y cuidado".

Engrase después ligeramente las placas de cocinado con mantequilla adecuada para cocinar, margarina o aceite.

Caliente el aparato una vez, brevemente, con la tapadera cerrada a la temperatura máxima:

1. Para ello introduzca la clavija de red en la base de enchufe y gire después el botón regulador ❷ completamente hacia la derecha.
2. La lamparilla de servicio ❶ roja se ilumina durante el tiempo que la clavija de red esté conectada a la base de enchufe. La lámpara ❶ operativa verde se ilumina en cuanto el aparato se haya calentado.

- Vuelva a extraer ahora la clavija de red y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

Limpie el aparato de nuevo, tal como se describe en el punto "8. Limpieza y cuidado". Después, el molde para gofres está listo para funcionar.

7. Hacer gofres

Cuando haya preparado una masa adecuada para el molde de gofres:

1. Caliente el aparato con tapa cerrada. Para ello deberá insertar la clavija de red en la base de enchufe y deslizar el regulador de tueste ❷ al nivel 4.
2. En cuanto se ilumine la lámpara operativa ❶, el aparato estará caliente.

- Engrase ligeramente las placas de cocinado calientes con mantequilla adecuada para cocinar, margarina o aceite.
- Reparta la masa uniformemente sobre la placa de cocinado inferior. Para definir la correcta cantidad de masa, repártala de manera que toque ligera mente el borde de la superificie. En caso de necesario, aumente la cantidad de masa para el siguiente gofre. Tenga en cuenta que la masa no debe sobrepasar el borde de la placa de cocinado. Cierre la tapa.
- Transcurridos dos minutos como mínimo, podrá abrir la tapa para comprobar el resultado de horneado. Abriéndola antes de tiempo sólo conseguirá romper el gofre.
- Transcurridos unos 4 - 5 minutos aprox los gofres han terminado de cocer.

ⓘ *Nota:*

Al depender el grado de tueste ideal del gusto personal y del tipo de masa, puede variar el tiempo de horneado: Hornee el gofre hasta alcanzar el grado de tueste elegido. El grado de tueste lo puede determinar mediante el ajuste del regulador de tueste ❷ o bien durante el tiempo de horneado. De este modo puede cocinar gofres desde dorado amarillo hasta marrón crujiente.

- Al sacar el gofre tenga cuidado de no dañar por descuido el recubrimiento de las placas de cocinado. De otro modo los gofres no podrán volver a despegarse tan fácilmente.

ⓘ *Nota:*

Si desea calentar los gofres fríos, utilice el nivel 1 del regulador de tueste ❷. No aplique ninguna masa nueva sobre las superficies de horneado ya que la temperatura es apta sólo para calentar pero no para hornear.

- Después del último gofre extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe con la tapadera levantada.

8. Limpieza y cuidado

⚠ *Atención:*

Nunca abra la carcasa del aparato. No existen elementos de mando dentro. Con la carcasa abierta puede correr peligro de muerte por descarga eléctrica. Antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje enfriar el aparato.

Atención:

¡No deben sumergirse nunca en agua u otros líquidos piezas de la máquina! En este caso existe el peligro de que se produzca una descarga eléctrica cuando al volver a utilizar el aparato los restos de líquido entren en contacto con piezas de conexión eléctrica.

- Después de la utilización limpie las placas de cocinado primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.
- Después limpie todas las superficies y el cable de red con una paño de limpieza ligeramente humedecido. Seque en todo caso el aparato bien antes de usarlo nuevamente.

⚠ *¡Atención!*

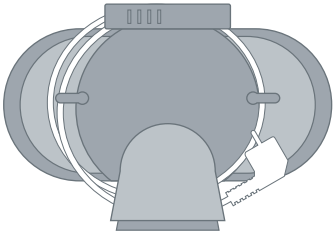
- No utilice productos de limpieza o disolventes químicos o agresivos. Éstos no sólo pueden provocar daños en el aparato, sino que también pueden dejar residuos en los gofres siguientes.
- De ningún modo utilice objetos duros para ayudarse. Con ellos puede dañar el revestimiento de las placas del molde.

En caso de suciedad grasienta:
Aplique un detergente suave sobre un paño de cocina ligeramente húmedo. Elimine la suciedad grasienta con el paño. Si sigue sin disolver, utilice un cepillo de lavado blando.
Elimine los restos de detergente a fondo con agua limpieza y paño de limpieza ligeramente húmedo. Elimine el resto de detergente del paño con suficiente agua y repita el proceso de limpieza hasta que queden eliminados los restos de las superficies de gofres.
¡De lo contrario se acumularían los restos en los gofres siguientes!

En caso de restos fuertemente adheridos:
Coloque un paño de limpieza húmedo sobre los restos adheridos para ablandarlos. A continuación puede eliminar los restos ablandados con un paño húmedo.

9. Conservación

Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo. Enrolle el cable de red al rededor del soporte bajo la base del aparato.



Guarde el aparato en un lugar seco.

10. Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.
En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

11. Garantía y servicio

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.
Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de válidez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

(ES) Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es
IAN 66499

12. Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

13. Deliciosas recetas de gofres

1. Masa base

Para aprox. 20 unidades

250 g margarina o mantequilla (a temperatura ambiente)
aprox. 250 g azúcar
1 paquetito de vainilla azucarada
5 huevos
500 g de harina
1 bolsita de levadura en polvo
500 ml de leche
1 chorro de Ron

Engrasar, cerrar y calentar el molde para horno.

Bata los huevos, añadale el azúcar y la margarina/mantequilla y continúe batiendo hasta formar una masa lisa. Añada vainilla azucarada y el Ron. Añada la harina y la levadura en polvo y continúe batiendo.
Añada poco a poco la leche mezcladora debajo hasta que adquiera la masa una consistencia lisa y blanda.

Poner de cada vez unas 2 cucharadas de la masa en el centro de la placas de horneado inferior y cerrar el molde para gofres. Tostar cada gofre unos 3 min. Colocar los gofres acabados sobre una rejilla de cocina.

2. Gofres de almendras

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda
200 g de almendras molidas
300 g de harina
100 g de esmetana
1/4 l de leche
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de curri en polvo

Engrasar el molde para gofres, cerrarlo y calentarlo.

Batir la mantequilla con las almendras, la harina, la esmetana, la leche, la sal y el curri en polvo. Probar la masa y condimentar algo más al gusto.

Poner de cada vez unas 2 cucharadas de la masa en el centro de placa de cocinado inferior y cerrar el molde para gofres. Tostar cada gofre unos 3 min. Colocar los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

3. Gofres de chocolate

Para aprox. 8 unidades

200 g de mantequilla blanda
200 g de azúcar
4 huevos
150 g creme fraiche
80 g lágrimas de chocolate
200 g de harina

Engrasar el molde para gofres, cerrarlo y calentarlo.

Batir la mantequilla con el azúcar y la creme fraiche hasta conseguir una masa espumosa. Mezclar las lágrimas de chocolate y la harina sin dejar de remover.

Poner de cada vez unas 2 cucharadas de la masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cerrar el molde para gofres. Tostar cada gofre 3 min. Colocar los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

4. Gofres de mandarinas

Para aprox. 8 unidades

1 lata de naranjas mandarinas
(peso escurrido 175g)
200 g de mantequilla blanda
200 g de azúcar
2 huevos
150 g de yoghurt de vainilla
200 g de harina
50 g de espesante

Dejar escurrir las naranjas mandarinas.

Engrasar el molde para gofres, cerrarlo y calentarlo. Batir la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta conseguir una masa espumosa. Añadir las mandarinas; al hacerlo pueden deshacerse. Añadir el yoghurt, la harina y el espesante sin dejar de remover.

Poner de cada vez unas 2 cucharadas de la masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cerrar el molde para gofres. Tostar cada gofre unos 3 min. Colocar los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

5. Gofres de tomate

Para aprox. 8 unidades

5 huevos
100 g de mantequilla blanda
1 cucharadita de sal
8 cucharadas de suero de leche
150 g de harina
100 g de tomates secos, macerados en aceite
3 tallos de albahaca

Engrasar el molde para gofres, cerrarlo y calentarlo.

Separar los huevos. Montar las claras a punto de nieve. Batir las yemas con la mantequilla y la sal hasta conseguir una masa espumosa. Añadir el suero de leche y la harina sin dejar de remover.

Dejar escurrir los tomates y cortarlos trocearlos pequeños. Lavar la albahaca y escurrirla. Arrancar las hojas y picarlas. Mezclar los tomates y la albahaca con la masa y después añadir las claras montadas. Remover la masa entretanto, para que los trozos de tomate se distribuyan homogéneamente.

Poner de cada vez unas 2 cucharadas de la masa en el centro de la placa de cocinado inferior y cerrar el molde para gofres. Tostar cada gofre unos 4 min. Poner a enfriar los gofres listos sobre una rejilla de cocina.

INDICE PAGINA

1. Destinazione d'uso	10
2. Dati tecnici	10
3. Volume della fornitura	10
4. Descrizione dell'apparecchio	10
5. Indicazioni di sicurezza	10
6. Prima della prima messa in funzione	11
7. Cottura dei waffel	11
8. Pulizia e manutenzione	12
9. Conservazione	13
10. Smaltimento	13
11. Garanzia & assistenza	13
12. Importatore	13
13. Golose ricette per waffel	14

1. Impasto di base 14
2. Waffel alle mandorle 14
3. Waffel al cioccolato 15
4. Waffel al mandarino 15
5. Waffel al pomodoro 16

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

PIASTRA DOPPIA PER WAFFEL

1. Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e neanche per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

2. Dati tecnici

Tensione : 220-240 V ~ 50 Hz
Potenza assorbita : 1200 W

3. Volume della fornitura

- Doppia piastra per wafer
- Istruzioni per l'uso

4. Descrizione dell'apparecchio

❶ Spia di funzionamento (rosso / verde)
❷ Manopola di regolazione
❸ Maniglia

5. Indicazioni di sicurezza

⚠ *Per evitare il pericolo di morte a causa di scosse elettriche:*

- assicurarsi che l'apparecchio non venga mai a contatto con l'acqua finché la spina è inserita nella presa di corrente, in particolare utilizzando l'apparecchio in cucina nelle vicinanze del lavandino.
- Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non si bagni o diventi umido. Disporlo in modo che non si agganci o possa essere danneggiato in altro modo.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.

⚠ *Per evitare il pericolo di incendio e di lesioni:*

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, per cui non bisogna toccare altro che la maniglia. Anche la manopola di regolazione, dopo un certo tempo di impiego, può diventare bollente, perciò è meglio utilizzare guanti o presine da cucina.
- Gli alimenti a base di carboidrati bruciano facilmente! Non posare mai l'apparecchio sotto oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine infiammabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Impedire l'uso dell'apparecchio a persone (inclusi bambini) che per motivi di natura fisica, sensoriale o mentale, o a causa della scarsa esperienza e conoscenza non possono utilizzare l'apparecchio in sicurezza senza controllo o senza essere stati prima istruiti in merito.

- Spiegare ai bambini il funzionamento dell'apparecchio e i suoi pericoli per impedire che lo usino come un giocattolo.
- Nell'aprire il coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecontrollo separato per azionare l'apparecchio.

6. Prima della prima messa in funzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è necessario accertarsi che: l'apparecchio, la spina e il cavo siano in perfette condizioni e tutto il materiale d'imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

Ripulire prima l'apparecchio come descritto al punto “8. Pulizia e manutenzione”.

Ungere leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio adatti.

Riscaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso alla massima temperatura:

1. per farlo, inserire la spina nella presa di corrente e ruotare la manopola di regolazione ❷ completamente verso destra.

2. La spia di funzionamento ❶ rossa si accende non appena la spina viene inserita nella presa di corrente. La lampada verde che segnala il funzionamento ❶ si illumina non appena l’apparecchio si è riscaldato.

- Staccare nuovamente la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto. Ripulire nuovamente l'apparecchio come descritto al punto “8. Pulizia e manutenzione”. Al termine, la piastra per waffel è pronta per l'uso.

7. Cottura dei waffel

Se avete preparato un impasto previsto per piastre per waffel:

1. Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. Per farlo, inserire la spina nella presa di rete e spostare il regolatore di doratura ❷ al livello 4.
2. Quando la lampada verde che segnala il funzionamento ❶ si accende, ciò significa che l’apparecchio si è riscaldato.

- Ungere leggermente le superfici di cottura bollenti con burro, margarina od olio adatti a la cottura.
- Distribuire l’impasto uniformemente sulle superfici di cottura inferiori. Per determinare qual è la giusta quantità d’impasto, immetterne fino a che esso tocca leggermente il bordo delle superfici di cottura. Se necessario, per la preparazione del waffel successivo aumentare la quantità d’impasto. Badare che esso non trabocchi uscendo fuori dal bordo delle superfici di cottura. Chiudere il coperchio.
- Solo dopo 2 minuti potete aprire il coperchio per controllare se i waffel sono pronti. Aprendo il coperchio troppo presto, i waffel si rovinerebbero.
- Dopo circa 4 - 5 minuti il waffel è pronto.

ⓘ Avviso:
poiché il grado di doratura ideale dipende molto dai gusti personali e dal tipo di impasto, il tempo di cottura può variare: cuocere pertanto il waffel fino a ottenere il grado di doratura desiderato. Il grado di doratura può essere determinato con lo spostamento del regolatore di doratura ❷ o con il tempo di cottura. In tal modo si ottengono waffel dorati o croccanti.

- Nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, poiché in tal modo i waffel non si staccherebbero più facilmente.

ⓘ *Avviso:*

Se si vogliono riscaldare nuovamente i waffel freddi, utilizzare il livello 1 del regolatore di doratura ❷. Non versare nuovo impasto sulle superfici di cottura, poiché questa temperatura è idonea solo per riscaldare, non per cuocere.

- Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

8. Pulizia e manutenzione

⚠ *Attenzione:*

Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non sono presenti elementi di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il rischio di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.

Attenzione:

Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se l'umidità penetra su parti in tensione, può sussistere il rischio di morte a causa di scossa elettrica.

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio in ogni caso prima di riutilizzarlo.

⚠ *Attenzione:*

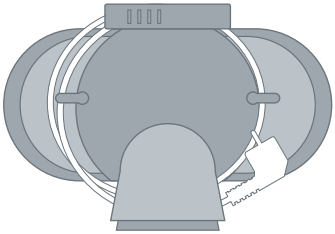
- Non utilizzare detergenti o solventi chimici o aggressivi. Tali sostanze, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai waffel nella cottura successiva.
- Non utilizzare assolutamente oggetti duri per la pulizia, poiché si potrebbe danneggiare il rivestimento delle superfici della piastra.

In caso di sporco grasso:
versare un detergente delicato su un panno per pulizia inumidito. Rimuovere in tal modo lo sporco grasso. Se non si riuscisse ancora a rimuoverlo, utilizzare una spazzola morbida.
Rimuovere accuratamente i resti di detergente con un panno per la pulizia inumidito in acqua corrente. Eliminare accuratamente i resti di detergente dal panno con acqua corrente e ripetere la pulizia fino ad assicurarsi di aver rimosso tutti i resti di detergente dalle superfici di cottura dei waffel.
In caso contrario, i residui potrebbero finire nei waffel cotti successivamente!

In caso di resti bruciati e appiccicati:
applicare un panno umido sulle incrostazioni per ammorbidirle. In seguito è possibile rimuovere i resti ammorbiditi con il panno inumidito.

9. Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente. Avvolgere il cavo di rete sul supporto situato inferiormente al corpo dell'apparecchio.



Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

10. Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

11. Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.
Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto.
Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 66499

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.mt
IAN 66499

12. Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

13. Golose ricette per waffel

1. Impasto di base

Per ca. 20 pezzi

250 g di margarina o burro (a temperatura ambiente)
circa 250 g di zucchero
1 pacchetto di zucchero vanigliato
5 uova
500 g di farina
1 pacchetto di polvere lievitante
500 ml di latte
1 goccio di rum

Ungere le piastre di cottura, chiudere e fare riscaldare.

Sbattere le uova e ottenere un impasto omogeneo insieme a zucchero e margarina/burro. Aggiungere lo zucchero vanigliato e il rum. Aggiungere quindi la farina e la polvere lievitante e mescolare. Infine aggiungere il latte poco per volta, mescolando, fino a ottenere un impasto dalla consistenza morbida e omogenea.

Versare due cucchiai di cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti. Collocare infine i waffel pronti su una griglia da cucina.

2. Waffel alle mandorle

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro ammorbidito
200 g di mandorle macinate
300 g di farina
100 g di panna da cucina
1/4 l di latte
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di curry

Ungere la piastra per waffel, chiudere e fare riscaldare.

Mescolare il burro con le mandorle, la farina, la panna da cucina, il latte e il curry. Assaggiare l'impasto e se lo si desidera aggiungere altre spezie.

Versare due cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti. Posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

3. Waffel al cioccolato

Per ca. 8 pezzi

200 g di burro ammorbidito
200 g di zucchero
4 uova
150 g di panna liquida
80 g di gocce di cioccolato
200 g di farina

Ungere la piastra per waffel, chiudere e fare riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero, le uova e la panna liquida. Aggiungere le gocce di cioccolato e la farina.

Versare due cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti. Posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

4. Waffel al mandarino

Per ca. 8 pezzi

175 g di mandarini freschi, sbucciati
o in scatola
200 g di burro ammorbidito
200 g di zucchero
2 uova
150 g yogurt alla vaniglia
200 g di farina
50 g di amido per dolci

Sbucciare i mandarini o, se si usano mandarini in scatola, farli sgocciolare. Ungere la piastra per waffel, chiudere e fare riscaldare.

Montare il burro con lo zucchero e le uova. Incorporare i mandarini, senza preoccuparsi che rimangano interi. Aggiungere quindi lo yogurt, la farina e l'amido per dolci.

Versare due cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 3 minuti. Posare i waffel cotti su una griglia da cucina.

5. Waffel al pomodoro

Per ca. 8 pezzi

5 uova
100 g di burro ammorbidito
1 cucchiaino di sale
8 cucchiai di latticello
150 g di farina
100 g di pomodori secchi sott'olio
3 rametti di basilico

Ungere la piastra per waffel, chiudere e fare riscaldare.

Separare i tuorli dagli albumi e montare a neve ferma questi ultimi. Montare a neve i tuorli con burro e sale.

Incorporare quindi il latticello e la farina. Fare sgocciolare i pomodori e tagliuzzarli minutamente. Lavare e asciugare il basilico scrollandolo. Staccare le foglioline e tagliuzzarle. Incorporare pomodori e basilico all'impasto, aggiungendo quindi gli albumi montati a neve. Continuare a mescolare la pasta per distribuire uniformemente i pezzi di pomodoro.

Versare due cucchiai da cucina di impasto nel centro della superficie di cottura inferiore e chiudere la piastra per waffel. Dorare ogni waffel per circa 4 minuti. Fare raffreddare i waffel pronti su una griglia da cucina.

ÍNDICE PÁGINA

1. Finalidade	18
2. Dados técnicos	18
3. Volume de fornecimento	18
4. Descrição do aparelho	18
5. Indicações de segurança	18
6. Antes da primeira colocação em funcionamento	19
7. Cozer waffles	19
8. Limpar e cuidar	20
9. Armazenamento	21
10. Eliminar	21
11. Garantia & Assistência Técnica	21
12. Importador	21
13. Deliciosas receitas de waffles	22

1. Massa base 22
2. Waffles com amêndoas 22
3. Waffles de chocolate 23
4. Waffles com mandarinas 23
5. Waffles com tomate 24

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

MÁQUINA DUPLA PARA FAZER "WAFFLES"

1. Finalidade

Este aparelho está concebido para o fabrico doméstico de waffles. Não está previsto para a preparação de outros géneros alimentícios nem para uso comercial ou industrial.

2. Dados técnicos

Tensão: 220-240 V / ~ 50 Hz
Consumo de energia: 1200 W

3. Volume de fornecimento

- Máquina para waffles
- Manual de instruções

4. Descrição do aparelho

❶ Lâmpada de serviço (vermelho / verde)
❷ Botão de regulação
❸ Punho

5. Indicações de segurança

⚠ *Para evitar perigo de vida por choque eléctrico:*

- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com a água, enquanto a ficha de rede estiver ligada à tomada. Especialmente quando o utilizar na cozinha junto à banca.
- Tenha atenção para que o cabo de rede nunca fique molhado nem húmido quando está em funcionamento. O cabo não deve ficar entalado nem danificado.
- Depois de usar, retire sempre a ficha da tomada.
- Fichas ou cabos de rede danificados devem ser substituídos por técnicos especializados autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente para evitar eventuais perigos.

⚠ *Para evitar perigo de incêndio e de ferimentos:*

- As peças do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento, por isso toque apenas no punho. Mesmo o botão de regulação pode ficar quente após um determinado tempo de funcionamento – por isso, será melhor usar luvas de cozinha.
- Os alimentos podem queimar! Por isso nunca coloque o aparelho por baixo de objectos inflamáveis, especialmente por baixo de cortinas inflamáveis.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) cujas capacidades físicas, mentais e de orientação ou cuja falta de experiência e conhecimento possam dificultar a utilização do aparelho, caso estas não tenham sido previamente instruídas e vigiadas.
- Explique às crianças os perigos que podem partir do aparelho, para que estas não brinquem com ele.

- Ao abrir a tampa podem sair nuvens de vapor quente. Por isso, será melhor usar luvas de cozinha.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para comandar o aparelho.

6. Antes da primeira colocação em funcionamento

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que o aparelho, a ficha de rede e o cabo de rede se encontram em perfeito estado e todos os materiais da embalagem foram retirados do aparelho.

Em primeiro lugar, limpe o aparelho, como descrito em "8. Limpar e cuidar".

Unte ligeiramente a superfície de cozedura com manteiga apropriada para cozinhar, margarina ou óleo.

Aqueça o aparelho com a tampa fechada durante breves momentos na temperatura máxima:

1. Para isso, ligue a ficha de rede à tomada e rode o botão de regulação ❷ totalmente para a direita.

2. A lâmpada de serviço ❶ vermelha acende, enquanto a ficha de rede estiver ligada à tomada. O lâmpada de serviço ❶ verde acende logo que o aparelho esteja quente.

- Volte a retirar a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer aberto.

Volte a limpar o aparelho, como está descrito em "8. Limpar e cuidar". A máquina para waffles está agora operacional.

7. Cozer waffles

Caso tenha preparado uma massa ade • quada para a máquina para waffles:

1. .Aqueça o aparelho com a tampa fechada. Para tal, ligue a ficha de alimentação à tomada e deslize o regulador do grau de torrar ❷ para o nível 4.
2. Quando a lâmpada de serviço ❶ verde acende, o aparelho está quente.

- Unte ligeiramente a superfície de cozedura quente com manteiga apropriada para cozinhar, margarina ou óleo.
- Distribua a massa uniformemente na superfície inferior de cozedura. Para determinar a quantidade certa da massa, coloque a massa necessária até esta atingir ao de leve o bordo da superfície de cozedura. Caso necessário, aumente a quantidade de massa no próximo waffle. Preste atenção para que a massa não saia pelos bordos da superfície de cozedura. Feche a tampa.
- Depois de passar pelo menos 2 minutos, pode abrir a tampa para verificar o resultado da cozedura. Uma abertura precipitada irá abrir o waffle.
- Após cerca de 4 - 5 minutos o waffle está cozido.

ⓘ *Nota:*

Visto que o grau ideal de torrar depende muito do gosto pessoal e do tipo da massa, o tempo de cozedura pode variar: Por isso, cozinhe o waffle durante o tempo necessário até atingir o grau pretendido. Pode definir o grau de tostar ao ajustar o regulador do grau de tostar ❷ ou pelo tempo de cozedura. Desta maneira pode cozer waffles dourados a castanho crocantes.

- Ao retirar o waffle preste atenção para que o revestimento da superfície de cozedura não seja danificado por engano. Caso contrário, o waffle deixa de se soltar tão facilmente.

ⓘ *Nota:*

Se pretender aquecer novamente waffles frios, utilize o nível 1 do regulador do grau de torrar ❷. Não adicione massa nova nas superfícies de cozedura, visto que a temperatura serve apenas para aquecer e não para cozer.

- Depois do último waffle retire a ficha de rede da tomada e deixe o aparelho arrefecer aberto.

8. Limpar e cuidar

⚠ *Atenção:*

Nunca abra a caixa do aparelho. Não se encontram lá quaisquer elementos de comando. Com a caixa aberta pode haver risco de vida por choque eléctrico. Antes de limpar o aparelho, retire a ficha de rede da tomada e deixe primeiro o aparelho arrefecer.

Atenção:

Em caso algum as peças do aparelho devem ser mergulhadas em água ou outros líquidos! Pode haver perigo de vida por choque eléctrico se entrarem restos de líquido nas peças condutoras de tensão quando voltar a ligar.

- Limpe a superfície de cozedura após a utilização primeiro com uma folha de papel de cozinha, para absorver os resíduos de gordura.
- De seguida, limpe todas as superfícies e o cabo de rede com um pano de limpeza ligeiramente humedecido. Seque sempre muito bem o aparelho antes de voltar a usá-lo.

⚠ *Atenção:*

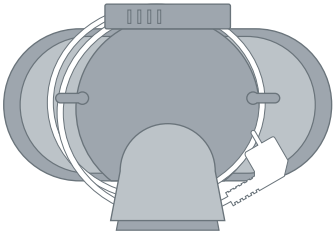
- Não utilize produtos de limpeza ou solventes químicos ou agressivos. Estes podem não só danificar o aparelho, como também deixar resíduos nos waffles seguintes.
- Nunca utilize objectos rígidos para a limpeza. Deste modo, o revestimento das superfícies de cozedura pode ficar danificado.

No caso de sujidade gordurosa:
Adicione um pouco de detergente suave no pano de limpeza húmido. Com este, limpe a sujidade gordurosa. Se esta continuar a não sair, utilize uma escova de limpeza macia.
Remova bem os resíduos de detergente com um pano humedecido em água limpa. Remova bem os resíduos de detergente do pano com água limpa e repita o procedimento até que a superfície de cozedura esteja isenta de resíduos de limpeza.
Caso contrário o waffle seguinte pode apresentar resíduos de detergente!

Em caso de resíduos incrustados:
Coloque um pano de limpeza húmido sobre os resíduos incrustados para os amolecer. De seguida pode remover os resíduos amolecidos com o pano molhado.

9. Armazenamento

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar. Enrole o cabo de rede à volta do suporte por baixo da base do aparelho.



Guarde o aparelho num local seco.

10. Eliminar

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.
Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais de embalagem de forma ecológica.

11. Garantia & Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra.

Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.
Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.
O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 66499

12. Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

13. Deliciosas receitas de waffles

1. Massa base

Para aprox. 20 doses

250 g de margarina ou manteiga (à temperatura ambiente)
aprox. 250 g de açúcar
1 pacote de açúcar baunilhado
5 ovos
500g de farinha
1 saqueta de fermento em pó
500 ml de leite
1 pouco de rum

Untar as superfícies de cozedura, fechar e aquecer.

Bater os ovos e misturar com o açúcar e a margarina/manteiga até obter uma massa uniforme. Adicionar o açúcar baunilhado e o rum. Adicionar farinha e fermento em pó e misturar.
Por fim, envolver a pouco e pouco com o leite, até que a massa apresente uma consistência uniforme e macia.

Adicionar cerca de 2 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina para waffles. Cozer cada waffle durante de 3 min. até ficar dourado. De seguida, colocar os waffles prontos sobre uma grelha para bolos.

.

2. Waffles com amêndoas

Para aprox. 8 doses

200 g de manteiga amolecida
200 g de amêndoas moídas
300 g de farinha
100 g de natas ácidas
1/4 l de leite
1 c.ch. de sal
1 colher de chá de pó de caril

Untar a máquina para waffles, fechar e aquecer.

Misturar a manteiga com as amêndoas, farinha, natas ácidas, leite, sal e pó de caril. Provar a massa e, se preferir, temperar mais um pouco.

Adicionar cerca de 2 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura, fechar a máquina para waffles. Cozer cada waffle durante uns 3 min. até ficar dourado. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

3. Waffles de chocolate

Para aprox. 8 doses

200 g de manteiga amolecida
200 g de açúcar
4 ovos
150 g de creme fraiche
80 g de pepitas de chocolate
200 g de farinha

Untar a máquina para waffles, fechar e aquecer.

Bater a manteiga com o açúcar, ovos e a creme fraiche. Misturar as pepitas de chocolate e a farinha.

Adicionar cerca de 2 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina para waffles. Cozer cada waffle durante 3 min. até ficar dourado. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

4. Waffles com mandarinas

Para aprox. 8 doses

1 dose de mandarinas
(175g peso do sumo)
200 g de manteiga amolecida
200 g de açúcar
2 ovos
150 g de iogurte de baunilha
200 g de farinha
50 g de farinha maizena

Deixar escorrer as mandarinas. Untar a máquina para waffles, fechar e aquecer.

Bater a manteiga com o açúcar e os ovos. Misturas as mandarinas, elas devem cair devagar. Misturar o iogurte, a farinha e a farinha maizena.

Adicionar cerca de 2 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina para waffles. Cozer cada waffle durante uns 3 min. até ficar dourado. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha.

5. Waffles com tomate

Para aprox. 8 doses

5 ovos
100 g de manteiga amolecida
1 c.ch. de sal
8 colheres de sopa de soro de manteiga
150 g de farinha
100 g de tomates secos, em óleo
3 caules de manjericão

Untar a máquina para waffles, fechar e aquecer.

Separar os ovos. Bater as natas em castelo. Bater as gemas com manteiga e sal. Misturar o soro de manteiga e a farinha.

Deixar escorrer os tomates e cortar em pedaços pequenos. Lavar o manjericão e sacudir para secar. Tirar as folhas e cortar em pedaços pequenos. Misturar os tomates e o manjericão na massa, em seguida verter as natas. Mexer a massa para que os pedaços de tomate fiquem distribuídos uniformemente.

Adicionar cerca de 2 colheres de sopa de massa no centro da superfície inferior de cozedura e fechar a máquina para waffles. Cozer cada waffle durante cerca de 4 min. até ficar dourado. Colocar os waffles prontos numa grelha de cozinha e deixar arrefecer.

CONTENT PAGE

1. Intended Use 26
2. Technical data 26
3. Items supplied 26
4. Appliance description 26
5. Safety Instructions 26
6. Before the first usage 27
7. Baking waffles 27
8. Cleaning and care 28
9. Storage 29
10. Disposal 29
11. Warranty & Service 29
12. Importer 29
13. Recipes 30

1. Basic Batter 30
2. Almond Waffles.....30
3. Chocolate Waffles 31
4. Mandarine waffels.....31
5. Tomato Waffles 32

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

WAFFLE MAKER

1. Intended Use

This appliance is intended for baking waffles in a domestic environment. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

2. Technical data

Voltage: 220-240 V / ~ 50 Hz
Power consumption: 1200 W

3. Items supplied

- Double Waffle Machine
- Operating manual

4. Appliance description

❶ Operating light (red / green)
❷ Browning regulator
❸ Grip

5. Safety Instructions

⚠ *To avoid potentionally fatal electric shocks:*

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the power plug is inserted into a wall socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Place the power cable such that it cannot be squashed or damaged in other ways.
- Always remove the power plug from the wall sokket after use.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

⚠ *To avoid the risks of fire or injury:*

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation – it is therefore best to wear oven mitts.
- Pastry can catch fire! Therefore, never place the appliance under flammable objects, especially flammable curtains.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

6. Before the first usage

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the power plug and the power cable are all in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

First clean the appliance as described chapter "8. Cleaning and care".

Lightly grease the baking surfaces with butter, margarine or oil that is suitable for baking.

Heat the appliance briefly to the maximum temperature with the lid closed:

1. To do this, insert the power plug into a wall socket and slide the browning regulator ❷ all the way to the right.

2. The red operating light ❶ glows as long as the power plug is in the socket. The green operating light ❶ glows as soon as the appliance is sufficiently warmed up

- Remove the power plug and, with the lid open, allow the appliance to cool down .

Clean the appliance again as described under "8. Cleaning and care". The Waffle Machine is now ready for use.

7. Baking waffles

When you have prepared a pastry that is intended for baking in the waffle machine:

1. Heat the appliance up with the lid closed. For this, insert the plug into a mains power socket and slide the browning regulator ❷ to heating level 4
2. As soon as the green operating light ❶ glows the appliance is sufficiently warmed up.

- Grease the hot baking surfaces lightly with butter, margarine or oil that is suitable for baking.
- Spread the pastry evenly over the lower baking surface. To determine the correct amount of pastry, fill it until the pastry lightly touches the edge of the baking area. If necessary, increase the amount of pastry used in the next waffle. Make certain that the pastry does not run over the edge of the baking surface. Now close the lid.
- After 2 minutes at the earliest you can open the lid to check the baking result. Opening the lid earlier will only tear the waffle.
- After about 4 - 5 minutes the waffle is baked

ⓘ Note:

As the ideal level of browning is very dependent on personal taste and the type of pastry, the baking time can vary: Therefore, bake the waffles until your personally desired level of browning is achieved. The level of browning can be determined either by adjusting the browning regulator ❷ or by the length of baking time. In this way you can bake crispy golden waffles.

- When removing the waffles ensure that you do not damage the coating of the baking surfaces. If you do, it will be harder to separate the waffles from the surfaces.

ⓘ Note:

If you want to warm up cold waffles, use heating level 1 on the browning regulator ❷. Do NOT place any fresh pastry on the baking surface, as these temperatures are suitable only for warming up, they are not suitable for baking.

- After baking the last waffle, remove the power plug from the wall socket and allow the appliance to cool with the lid up.

8. Cleaning and care

⚠ *Warning:*

Never open the casing of the appliance. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock. Before cleaning the appliance, remove the power plug from the wall socket and allow the device to cool down completely.

Warning:

Under no circumstances may the components of the appliance be submerged in water or other liquids! There would be the risk of a fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up the grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.

⚠ *Attention!*

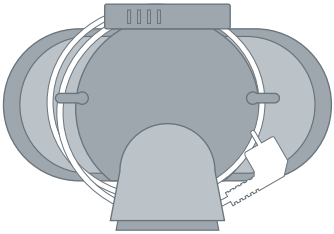
- Do not use chemical or aggressive cleaning agents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.
- Under no circumstances should you use hard objects for cleaning. These could damage the coatings of the baking surfaces.

For greasy soiling:
Apply some mild detergent onto a damp cloth. Use it to rub the greasy soiling away. If this still does not dissolve it, use a soft washing-up brush.
Remove the detergent residues thoroughly with a wash cloth moistened with clean water. Completely remove the detergent residues from the cloth with clean water and then repeat the cleaning process until all detergent residues are removed from the waffel surfaces.
If you do not, there may be residues in the next waffles!

In the case of stubborn residues:
Place a piece of damp cloth on the stubborn residues, so as to soften them. After that, you can then remove the softened residues with a wet cloth.

9. Storage

Allow the appliance to cool off completely before putting it into storage.
Wind the power cable around the retainer at the base of the appliance.



Store the appliance in a dry location.

10. Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.
Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

11. Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gb
IAN 66499

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.mt
IAN 66499

12. Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

13. Recipes

1. Basic Batter

For approx. 20 waffles

250 g Margarine or Butter (at room temperature)
ca. 250 g Sugar
1 packet of Vanilla sugar
5 Eggs
500 g Flour
1 packet Baking powder
500 ml milk
1 dash of Rum

Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

Whisk the eggs and then mix them with the sugar and the margarine or butter into a smooth batter. Add the rum and vanilla sugar. Add the flour and baking powder and stir.
Finally, gradually mix in the milk until the batter has a smooth and soft consistency.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of the lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the cooked waffles on a cake grill.

2. Almond Waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
200 g ground almonds
300 g flour
100 g sour cream
1/4 l milk
1 tsp. salt
1 tsp. curry powder

Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

Stir the butter together with the almonds, flour, sour cream, milk, salt and curry powder. Taste the batter and add seasonings as desired.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

3. Chocolate Waffles

For approx. 8 waffles

200 g soft butter
200 g Sugar
4 eggs
150 g Crème fraîche
80 g Chocolate drops
200 g Flour

Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

Beat the butter with the sugar, eggs and crème fraîche until creamy. Stir in the chocolate chips and the flour.

Place about 2 tablespoons of batter into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

4. Mandarine waffels

For approx. 8 waffles

1 Tin of Mandarine pieces
(175g drained weight)
200 g Soft butter
200 g Sugar
2 Eggs
150 g Vanilla yoghurt
200 g Flour
50 g Edible starch

Drain the tangerines. Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

Beat the butter with the sugar and eggs until creamy. Mix in the tangerines, it is alright if they disintegrate. Then blend in the yoghurt, flour and the edible starch.

Place about 2 tablespoons of pastry mixture into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 3 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

5. Tomato Waffles

For approx. 8 waffles

5 Eggs
100 g Soft butter
1 tsp. Salt
8 tbsp. Butter milk
150 g Flour
100g Tomatos, dried and marinaded in oil
3 Stalks of basil

Grease the baking surfaces, close the appliance and allow it to heat up.

First separate the eggs. Beat the whites until stiff. Beat the yolks with the butter and salt until creamy. Then blend in the butter milk and the flour.

Drain the tomatos and cut them into small pieces. Wash the basil and shake it dry. Pluck off the leaves and cut into small pieces. Stir the tomatoes and basil into the mixture, then mix in the egg white. Stir the batter occasionally so that the tomato pieces are distributed evenly.

Place about 2 tablespoons of pastry mixture into the middle of each lower baking surface, then close the waffle iron. Let each waffle bake for about 4 minutes until golden brown. Lay the ready waffles on a cake grill.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 34
2. Technische Daten 34
3. Lieferumfang 34
4. Gerätebeschreibung 34
5. Sicherheitshinweise 34
6. Vor der ersten Inbetriebnahme 35
7. Waffeln backen 35
8. Reinigen und Pflegen 36
9. Aufbewahren 37
10. Entsorgen 37
11. Garantie und Service 37
12. Importeur 37
13. Rezepte 38

1. Basisteig 38
2. Mandelwaffeln 38
3. Schokowaffeln 39
4. Mandarinenwaffeln....39
5. Tomatenwaffeln 40

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

DOPPEL-WAFFELEISEN

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

2. Technische Daten

Spannung: 220-240 V / ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme: 1200 W

3. Lieferumfang

- Doppelwaffeleisen
- Bedienungsanleitung

4. Gerätebeschreibung

❶ Betriebslampe (Rot / Grün)
❷ Bräunungsregler
❸ Handgriff

5. Sicherheitshinweise

⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ *Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:*

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Bräunungsregler kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.

6. Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter "8. Reinigen und Pflegen" beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur auf:

1. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und schieben den Bräunungsregler ❷ ganz nach rechts.

2. Die rote Betriebslampe ❶ leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet, sobald das Gerät aufgeheizt ist.

- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter "8. Reinigen und Pflegen" beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

7. Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

1. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben den Bräunungsregler ❷ auf die Stufe 4.
2. Sobald die grüne Betriebslampe ❶ leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt.

- Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
- Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf den unteren Backflächen. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie so viel Teig ein, bis der Rand der Backflächen leicht berührt wird. Falls nötig vergrößern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backflächen läuft. Schließen Sie den Deckel.
- Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
- Nach ca. 4 - 5 Minuten ist die Waffel fertig gebacken.

Hinweis:

Da der ideale Bräunungsgrad stark vom persönlichen Geschmack und der Art des Teiges abhängig ist, kann die Backzeit variieren: Backen Sie daher die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Bräunungsreglers ❷ oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

- Achten Sie beim Herausnehmen der Waffeln darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.

ⓘ *Hinweis:*

Wenn Sie erkaltete Waffeln wieder aufwärmen wollen, nutzen Sie die Stufe 1 des Bräunungsreglers ❷. Geben Sie dabei keinen neuen Teig auf die Backflächen, da die Temperatur nur zum Aufwärmen, jedoch nicht zum Backen geeignet ist.

- Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

8. Reinigen und Pflegen

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlages!*

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.
Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Achtung!

Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

⚠ *Achtung!*

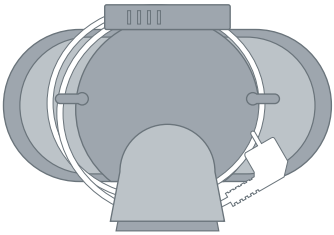
- Verwenden Sie keine chemischen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.
- Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände für die Reinigung zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Waffelflächen beschädigt werden.

Bei fettigen Verschmutzungen:
Geben Sie ein mildes Spülmittel auf das angefeuchtete Spültuch. Reiben Sie damit die fettigen Verschmutzungen ab. Lösen sich diese immer noch nicht, benutzen Sie eine weiche Spülbürste.
Entfernen Sie die Spülmittelreste gründlich mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Spültuch. Entfernen Sie die Spülmittelreste gründlich mit klarem Wasser aus dem Tuch und wiederholen Sie die Reinigung so oft, bis alle Spülmittelreste auf den Waffelflächen beseitigt sind.
Ansonsten kann es zu Rückständen in den nächsten Waffeln kommen!

Bei festgebackenen Rückständen:
Legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen. Danach können Sie die aufgeweichten Rückstände mit dem nassen Tuch entfernen.

9. Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen. Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.



Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

10. Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

11. Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 66499

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 66499

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66499

12. Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

13. Rezepte

1. Basisteig

Für ca. 20 Stück

250 g Margarine oder Butter (zimmerwarm)
ca. 250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
500 ml Milch
1 Schuss Rum

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Eier verquirlen und mit dem Zucker und der Margarine/Butter zu einem glatten Teig verrühren. Vanillezucker und den Rum hinzufügen. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.
Zuletzt die Milch nach und nach unterrühren, bis der Teig eine glatte und weiche Konsistenz hat.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

2. Mandelwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter
200 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
100 g Schmand
1/4 l Milch
1 TL Salz
1 TL Currypulver

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Mandeln, dem Mehl, dem Schmand, der Milch, dem Salz und dem Currypulver verquirlen. Den Teig abschmecken und nach Belieben noch etwas nachwürzen.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

3. Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
150 g Crème fraîche
80 g Schokotröpfchen
200 g Mehl

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotröpfchen und das Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

4. Mandarinenwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 Dose Mandarinen-Orangen
(175g Abtropfgewicht)
200 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Eier
150 g Vanillejoghurt
200 g Mehl
50 g Speisestärke

Die Mandarinen-Orangen abtropfen lassen. Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Die Mandarinen untermischen, sie dürfen dabei ruhig zerfallen. Dann den Joghurt, das Mehl und die Speisestärke unterrühren.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

5. Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier
100g weiche Butter
1 TL Salz
8 El Buttermilch
150 g Mehl
100g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
3 Stängel Basilikum

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Zuerst die Eier trennen. Dann die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Salz schaumig rühren. Dann die Buttermilch und das Mehl unterrühren.

Die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Die Tomaten und das Basilikum unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben. Den Teig zwischendurch umrühren, damit sich die Tomatenstücke gleichmäßig verteilen.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 4 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.